

# Confiture de potiron et abricots secs à la vanille

## Ingrédients :

- 1,5 kg de potiron
- 500 g d'abricots secs
- 1,2 kg de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1/2 citron

## Préparation de la recette :

La veille, mettez les abricots secs à tremper dans 50 cl d'eau.

Egouttez les abricots, versez l'eau de trempage dans une bassine à confiture ou une grande marmite.

Pelez et coupez le potiron en cubes.

Portez l'eau à ébullition et faites-y cuire les cubes de potiron environ 20 min. Egouttez et réduisez-les en purée.

Videz l'eau de la bassine, remettez la purée de potiron avec les abricots coupés en quatre, le sucre, la gousse de vanille fendue en deux et le zeste râpé du 1/2 citron.

Portez à ébullition et laissez frémir environ 45 minutes en remuant souvent.

Testez la consistance et mettez en pot.